



RILLETES D'OIE

100% tradition et surtout 100% goût avec cette rilette d'oie Rougié. A servir sur un pain de campagne grillé pour vos apéritifs ou vos entrées.

INGRÉDIENTS*

Viande d'oie 60%, graisse d'oie, eau, sel, pulpe d'ail (Ail, Sel), pulpe d'échalote (échalote, sel), poivre.
Pourcentage à la mise en oeuvre exprimé sur le poids net total.

CONSEIL D'UTILISATION

Servir à une température comprise entre +8°C et +12°C.
Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

ORIGINE / TRAÇABILITÉ

Viande d'oie Origine : UE. Codification interne nous permettant de retracer la vie de l'oie jusqu'à l'abattoir d'origine. Les fabrications sont toutes tracées par jour de fabrication avec identification des entrants.

ALLERGÈNES

	oui	non		oui	non
Gluten		●	Fruits à coque		●
Crustacés		●	Celeri		●
Œufs		●	Moutarde		●
Poisson		●	Graines de sesame		●
Arachides		●	Sulfite		●
Soja		●	Lupin		●
Lait		●	Mollusques		●

DÉCLARATIONS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g
Energie	1749kj / 423 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	39 g 13g
Glucides dont sucres	<0,5g <0,5g
Proteines	18g
Sel	1,0g

*selon les directives : 2000/13/CE, 2003/89 /CE, 2006/142/CE, 2007/68/CE, et le règlement 1169/2011

RILLETTES D'OIE

DONNÉES LOGISTIQUES



180g

Gencod	3161450060925
Code VIF F/AN	0060920124
Calibre	180 g
Conservation	Ambiante. À conserver dans un endroit frais et sec.
Dénomination produit	Rillettes d'oie
Format	Bocal
Pièce par produit	1
DLUO minimum garantie départ usine	365 jours

ROUGIÉ
À VOTRE ÉCOUTE

www.pro.rougie.fr

Avenue du Périgord
BP 118-24203
SARLAT, France

Les informations contenues dans cette fiche technique ont fait l'objet de toute notre attention. Néanmoins s'il existe un écart entre la fiche technique et les informations inscrites sur le produit, les informations inscrites sur le produit font foi.
NOUS ATTIRONS VOTRE ATTENTION SUR LA NÉCESSITÉ DE PROCÉDER AUX VÉRIFICATIONS ADÉQUATES PRÉALABLEMENT A TOUT USAGE DU PRODUIT.

Photographie sans valeur contractuelle.

Version du 29/11/2017